



Hapjes
Bijgerechten

Bladerdeegbloemenkrans

Voor 8 personen.

Ingrediënten

8 pakken kant-en-klaar bladerdeeg (vierkant, velletjes)
1 theelepel sesamzaad (witte & zwarte)
8 theelepels rode pesto
1 eierdooier
8 zure room
8 eieren

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Kook de eieren hard in 10 minuten, laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze.

Besmeer elk plakje bladerdeeg met zure room en 1 theelepeltje rode pesto en leg er 1 eitje op.

Plooi 2 hoekjes van het bladerdeeg over het ei. Leg de bladerdeeggebakjes met de onderste hoeken tegen mekaar in kransvorm op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Klop 1 eierdooier los in een kommetje. Smeer het bladerdeeg in met de eierdooier en bestrooi het met sesamzaadjes.

Bak de krans 25 minuten in de oven. Serveer de krans warm met een frisse salade.

